

GRILLTRIO SPECK BOHNE RÖSTZWIEBEL MIT ZAVARKA MULTIGRAIN

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Multigrain	2,000 kg	20.00%
Pulso Polarweiß	0,200 kg	2.00%
Salz	0,160 kg	1.60%
Kastalia 1:1	0,250 kg	2.50%
Wasser	6,000 kg	60.00%
Gesamtgewicht	18,610 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Röstzwiebeln	0,800 kg	-
Grüne Bohnen, gekocht	1,200 kg	-
Speck, geschnitten	0,800 kg	-
Gesamtgewicht	2,800 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 6 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 45 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 2,400 kg

Gare: 80 Min.

Ofentemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 21 Min.

Am Ende Röstzwiebeln, Schinkenstreifen und Bohnen untermischen. Nach der Teigruhe zu Knoten oder Einstrangzöpfen verarbeiten.